

Activitats i experiències per gaudir, aprendre i emocionar-te amb el món del cacau i la xocolata

Sala de Tast i Obrador de Cacaos Aromàtics

Cacaos Aromàtics: Viatge als Orígens

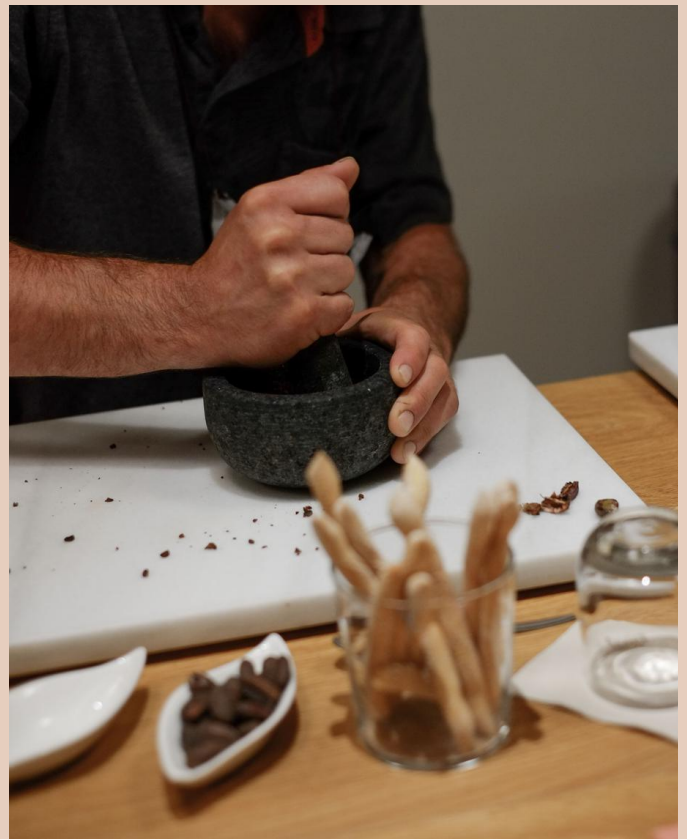
Al llarg d'aquesta activitat emprendrem un viatge als orígens del cacau per aprendre i experimentar amb:

-Les sensacions. Tocar, olorar, tastar...faves de cacau crues i torrades i conèixer els diferents tipus que hi podem trobar.

-L'experimentació. Elaborar la nostra pròpia xocolata a l'estil Maya.

-El tast de l'expert. Degustar cacaos aromàtics d'orígens únics i singulars, la col·lecció de Cacaos Aromàtics.

-El descobriment. Visitarem el nostre centre d'investigació de cacaos, l'Obrador de Cacaos Aromàtics.



Quin material inclou l'experiència?

Al final de l'activitat, cada visitant s'endurà la seva bossa tote bag de Simón Coll amb les fitxes de tast utilitzades per degustar cada cacau, la xocolata elaborada per cadascú, faves de cacau torrades per elaborar xocolata a casa i alguna sorpresa més!

Informació i preus:

Horaris: Dilluns a divendres a les 11h i a les 15.30h. Dissabtes a les 11h (altres horaris disponibles)

Preus: 27€/persona - Avantatge associat i 1 acompanyant: 10% descompte -

Durada: 2h aprox.

Idiomes: català, castellà i anglès

Lloc: Sala de Tast i Obrador de Cacaos Aromàtics - C/Hospital,1 - 08770 St.Sadurní d'Anoia (BCN)

Activitat disponible per majors de 14 anys.

Cal reserva prèvia a salatast@simoncoll.com o T.93.891.10..95

Activitats i experiències per gaudir, aprendre i emocionar-te amb el món del cacau i la xocolata

Sala de Tast i Obrador de Cacaos Aromàtics

Maridatges gastronòmics: Xocolata & Vins

Una activitat per descobrir l'infinit món de possibilitats de maridatge entre la xocolata i els vins i escumosos.

Maridarem 8 xocolates de diferents sabors, aromes, textures... amb 4 vins i/o escumosos 100% Penedès per trobar les millors afinitats i combinacions entre cada un d'ells.

Durant l'activitat, també coneixerem algunes de les curiositats més fascinants sobre l'origen del cacau a través d'un audiovisual que ens portarà allà on tot comença i tindrem entre mans faves de cacau crues i torrades, nibs de cacau.

Una experiència 100% sensorial!



Quin material inclou l'experiència?

Cada un dels assistents s'endurà al final de l'activitat una tote bag Simón Coll amb les fitxes de tast utilitzades per tastar les xocolates i vins/escumosos, així com altre material que s'entregarà durant el desenvolupament de l'activitat.

Informació i preus:

Horaris: Dilluns a divendres a les 11h i a les 15.30h. Dissabtes a les 11h (altres horaris disponibles)

Preus: 30€/persona - Avantatge associat i 1 acompanyant: 10% descompte -

Durada: 1h30min. aprox.

Idiomes: català, castellà i anglès

Lloc: Sala de Tast i Obrador de Cacaos Aromàtics - C/Hospital,1 - 08770 St.Sadurní d'Anoia (BCN)

Activitat disponible per majors de 18 anys.

Cal reserva prèvia a salatast@simoncoll.com o T.93.891.10..95

Activitats i experiències per gaudir, aprendre i emocionar-te amb el món del cacau i la xocolata

Sala de Tast i Obrador de Cacaos Aromàtics

Maridatges gastronòmics: Xocolata & Formatges

A primera vista pot semblar una combinació estranya, però és sorprenent l'afinitat que existeix entre formatges i xocolates.

Aquesta és una activitat pels paladars més atrevits, on maridarem 8 xocolates de diferents sabors, aromes i textures amb 4 formatges de diferents tipus i països per trobar les millors afinitats i contrastos entre cada un d'ells.

Durant l'activitat, també coneixerem algunes de les curiositats més fascinants sobre l'origen del cacau a través d'un audiovisual que ens portarà allà on tot comença i tindrem entre mans faves de cacau crues i torrades, nibs de cacau...



Quin material inclou l'experiència?

Cada un dels assistents s'endurà al final de l'activitat una tote bag Simón Coll amb les fitxes de tast utilitzades per tastar les xocolates i formatges, així com altre material que s'entregarà durant el desenvolupament de l'activitat.

Informació i preus:

Horaris: Dilluns a divendres a les 11h i a les 15.30h. Dissabtes a les 11h (altres horaris disponibles)

Preus: 30€/persona - Avantatge associat i 1 acompanyant: 10% descompte -

Durada: 1h30min. aprox.

Idiomes: català, castellà i anglès

Lloc: Sala de Tast i Obrador de Cacaos Aromàtics - C/Hospital,1 - 08770 St.Sadurní d'Anoia (BCN)

Activitat disponible per majors de 18 anys.

Cal reserva prèvia a salatast@simoncoll.com o T.93.891.10.95

Activitats i experiències per gaudir, aprendre i emocionar-te amb el món del cacau i la xocolata

Espai Xocolata Simón Coll

Visita a l'Espai Xocolata Simón Coll

La visita és una experiència sensorial única i diferent que et transportarà al món del cacau i de la xocolata per descobrir-lo amb els 5 sentits.

La visita és guiada i inclou:

- Impressionant muntatge audiovisual que explica el procés d'elaboració de la xocolata, la seva història i evolució.
- Visionat de la línia de producció de bombons
- Degustació de xocolata
- Explicacions i curiositats sobre el món del cacau i la xocolata de la mà dels nostres guies.



Informació i preus:

Horaris: dilluns a diumenge. Consultar horaris a www.simoncoll.com

Preus: 4,50€/persona - Avantatge associat i 1 acompanyant-

Durada: 50min. aprox.

Idiomes: català, castellà i anglès. Francès sota petició.

Lloc: Espai Xocolata Simón Coll - C/Sant Pere,37 - 08770 St.Sadurní d'Anoia (BCN)

Activitat disponible per a tots els públics.

Cal reservar a través de www.simoncoll.com, escollir la tarifa especial i especificar a observacions que sou col·legiats

Activitats i experiències per gaudir, aprendre i emocionar-te amb el món del cacau i la xocolata

Online Chocolate Experiences

El viatge del cacau: orígens, elaboració i tast

Volem apropar-te al món del cacau i la xocolata allà on siguis. Us oferim experiències online per descobrir, aprendre i gaudir amb aquells que vulguis i des d'on vulguis!

Per gaudir de l'experiència, compra la teva **Chocolate Box** amb tot el material necessari per l'activitat i te l'enviem on vulguis!

La Chocolate Box inclou:

- 4 rajoles col·lecció Cacaos Aromàtics: 72% Nicaragua, 74% Madagascar, 81% Uganda y 83% Perú
- 4 fitxes de tast Cacaos Aromàtics
- Kit de matèries primes cacau
- Kit de degustació



En què consisteix l'experiència online?

De la mà d'un expert en la matèria de simón Coll, viatjarem a República Dominicana per conèixer l'origen del cacau i el seu entorn. Continuarem coneixent el procés d'elaboració de la xocolata a la nostra línia 'Bean to Bar', l'Obrador de Cacaos Aromàtics i finalitzarem amb una degustació de la col·lecció de rajoles Cacaos Aromàtics.

Informació i preus:

Horaris: Dilluns a dissabte segons calendari disponibilitat. Consultar www.simoncoll.com.

Preus: 25€/persona - Avantatge associat: 10% descompte -

En el moment de fer la compra aplicar el cupó [colegisprofessionals10](#)

Durada: 1h15min.

Idiomes: català, castellà i anglès